FICHE EMPLOI

Version n° 01
Mise à jour : 15/07/2015

LittoZym® Thermo

Enzyme liquide pour les moûts issus de traitement thermique

Caractéristiques : LittoZym® Thermo est une formulation liquide spécialement élaborée pour l'enzymage des moûts ayant subit un thermo traitement (thermovinification ou flash-détente).

La composition spécifique de LittoZym® Thermo permet :

- Une dégradation poussée des parois cellulaires
- Une diminution de la viscosité des moûts par décomposition de la pectine solubilisée en quantité importante par le traitement thermique

LittoZym® Thermo :

- Améliore le pressurage par fragilisation des baies de raisin et un meilleur drainage des jus
- Optimise l'extraction des polyphénols favorisant une meilleure stabilité de la couleur
- Améliore la clarification (par décantation ou flottation) des moûts par baisse de la viscosité

Si la majorité des enzymes pectolytiques ont une température optimale ne devant pas dépasser 50/55°C, la composition spécifique de LittoZym® Thermo lui permet d'être encore active à des températures supérieures à 60°C.
LittoZym® Thermo est un produit développé par le Groupe ERBSLÖH..

Mode d'emploi :
LittoZym® Thermo est active à pH 2.8 à 5 et à des températures de 20 à 65°C.

Etape 1 - Utilisation sur vendange chauffée
Les conditions d'incorporation de LittoZym® Thermo seront adaptées au type de matériel utilisé :

- Procédé à anneau liquide : incorporation en sortie de l'anneau ou dans la cuve de macération
- Procédé à chauffage tubulaire : incorporation sur la vendange au quai de réception ou dans la cuve de macération
- Procédé Flash-détente : incorporation après passage dans la chambre de détente
- Temps de contact selon température : 30 à 60 minutes
- Doses d'emploi : 1 à 2 ml pour 100 kg.

Etape 2 - Clarification (décantation ou flottation) des jusissus de thermotraitement
Incorporation de LittoZym® Thermo sur la phase liquide dans la cuve tampon après l'étape de pressurage.

- Temps de contact selon température : 1 à 2 heures.
- Doses d'emploi : 1 à 2 ml par hl

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire ni de valeur contractuelle.

Remarques :

- La température ne devra pas dépasser 70°C afin d'éviter une dénaturation trop rapide de l'enzyme.
- Pour une répartition plus homogène, diluer LittoZym® Thermo dans un peu d'eau ou de moût.

Conditionnement : Bidon de 1 kg.
Bidon de 10 kg

Conservation : Stocker au frais (≤ 15°C). Refermer les bidons entamés hermétiquement, les utiliser rapidement.